

“双高”背景下烹饪专业校企协同育人提升“三教改革”的新途径

王玉陶

(浙江旅游职业学院, 浙江 杭州 311231)

摘要: 在“双高”大背景下, 烹饪专业实施“三教改革”并不是校方独立的“个人赛”, 而是校企协同的“双人赛”, 如何充分发挥学校和企业双方的要素并使之并肩同行、协同育人, 最大限度地发挥作用, 是机遇也是挑战。文章聚焦烹饪专业分析当前“三教改革”中存在的问题, 建设性地提出了改革理念, 并阐述了改革的内涵和价值, 提出了“双高”背景下烹饪专业校企协同育人提升“三教”改革的新思路、新途径。

关键词: 双高; 三教改革; 校企协同育人

一、当前烹饪专业“三教”改革存在的问题

(一) 高职校企协同的要素机理尚不清晰

学校与企业作为具有不同运营逻辑、战略发展目标、行为规范、改革手段和构成主体的两大系统, 它们的分别倚重教育逻辑和市场逻辑导致了在校企合作教育中形式重于内容、结果优先于过程的窘境。缺乏明确的共同目标设定、教育内容和方法的适应性对接、评价标准的统一, 以及师资力量、设备资源、场地条件等方面的有效整合, 使得校企之间在协作培养人才的过程中面临诸多障碍, 难以充分发挥预期中的教育协同效应。

(二) 高职校企协同的逻辑机理和发展需求尚未明确

校企协同是基于高等职业教育学生的学习需要和实际能力, 有目的地选择培养策略, 将烹饪等专业课程作为高质量技能型人才培养的重要路径。这一教育方法始终以市场对专业能力的具体需求为核心, 构建起课程内容体系。这一变革要求清晰定义学校与企业在人才培养中相互融合的标准、具体内容、实施过程、成效评价等关键要素, 并明晰教师力量、实训设施、资金支持、环境条件、文化氛围等资源配置。以上种种, 都要以职业教育课程的创新改革为核心任务, 确保各方面要素在教学的整个环节中有机结合和协同运作。

(三) 高职校企协同育人在总体上处于一种离散性参与现状

高职校企协同育人存在一定模糊性, 未有清晰的选择策略。同时, 尚未形成一套稳固的系统来界定学校和企业之间在资源投入和培养成果方面的相互关系。要有效推进高等职业院校与企业的协同育人模式, 关键在于激发双方利益相关者的积极性, 并把他们的行动集中于共同目标。此外, 确立和保护双方的利益将至关重要, 通过完善的“投入—校企协同—人才产出”流程, 可以培育出高质量的烹饪专业人才, 最终打造校园和企业, 开放式办学的新格局构建, 产教深度融合的“共同体”。

二、“双高”背景下烹饪专业校企协同育人提升“三教”改革的基本理念

在国家“双高”计划的背景下, 职业教育的发展被提升到了前所未有的高度。烹饪专业作为服务行业的重要组成部分, 其教育模式和教育质量受到了广泛关注。校企协同育人模式是教育创新的产物, 通过强化学校与企业间的紧密合作, 致力于提升学生的实际操作技能和整体素质。就高职教育而言, 这意味着承担起建设一个与市场对接的就业教育体系、侧重技能提升的实践教育体系及与社会需求相适应的跨界教育体系的重任。高职院校在培养人才过程中与产业实际需求的衔接存在不足, 社会各界在参与综合育人方面的合作仍处于初级阶段, 因此校企协同育人亟需解决决问题愈发明显。

双高背景下高等职业院校校企协同育人提升三教改革的新路

径首先以实地调研为基础, 了解当前校企协同育人的内涵, 进行课程重构; 其次, 从实地调研中得出客观结论, 掌握现状, 分析存在的问题和不足, 探究其深层次原因; 第三, 通过广泛的实践, 以虚拟现实技术的应用为手段, 在比较借鉴各个国家或地区学校经验的基础上, 提出可行的路径; 第四, 将这些路径应用于烹饪专业的课堂教学中, 并不断完善; 最后通过多种形式了解研究成效。

三、“双高”背景下烹饪专业校企协同育人提升“三教”改革的内涵和价值

在新时代的背景下, 高等职业技术教育领域中的烹饪专业教育应当从简单追求学生人数增长的外延式扩展, 转向注重教育品质和深度的内涵式发展。重点在于培养既具有综合技能也具备创新能力的烹饪专业人才, 这不仅是当前高职教育履行其社会职责的表现, 更是各高职院校为了实现教育质量的全面提升和保持在高教领域内部水准不断进步所必须作出的选择。在这一过程中, 高职院校与企业间的紧密协作和共同进行人才培养所采取的合作模式, 显得尤为关键且具有突出的时代价值。

(一) 校企协同育人顺应了产业转型升级对烹饪人才的现实需求

随着技术的快速演变及行业的升级改造, 产业对人才的需求与教学机构对人才的培养之间在数量、结构和质量方面出现了较为明显的结构性不匹配。一方面, 由于生产方式向智能化转型, 操作现代厨房设备的复杂性不断提高; 另一方面, 随着产业升级, 企业内部组织更倾向于灵活性, 职位界限变得越来越不明确, 进而促使员工更频繁地在职位之间转换。此外, 烹饪教育趋向国际化, 这就要求相关人才具备相应的外语能力。在这种情况下, 仅掌握单一烹饪技巧已不能满足当前产业发展的需要。

(二) 校企协同育人展现了高职院校类型教育建设的特征需要

《国家职业教育改革实施方案》强调实现产教融合和校企合作的双向育人策略, 为职业教育的人才培养模式转型提供了明确的指导路线。这种教育模式重点推动教学含义上的人才培养定制化, 积极鼓励企业与企业共同努力, 以工作岗位需求为导向, 共同创设与产业紧密相连的课程结构、教学方案、师资力量和实训设施。

(三) 校企协同育人有助于满足学生高质量就业与可持续性发展的能力需要

要实现高质量就业和可持续发展, 提升高职毕业生的职业技能是基础。当前, 虽然高职院校的学生素质不断提高, 显著向岗位要求看齐, 我们仍然面临企业招聘困难和毕业生就业挑战的双重问题。这主要是因为学生所获得的技能与企业的具体需求存在对接不足, 并且这些技能未必获得行业和企业的广泛认可。通过建立校企合作模式, 我们可以将烹饪等专业的学生所需掌握的职业能力进行

标准化、模块化和透明化处理,确保他们所获得的技能得到社会和业界对毕业生能力“输出”标凑的认同。这种广泛的行业共识有助于学生实现更为满意的职业生涯和自我价值提升。

四、“双高”背景下烹饪专业校企协同育人提升“三教”改革的新途径

(一) 校方进行课程重构

课程重构以实地调研为基础,了解当前校企协同育人的内涵,基于烹饪专业的岗位能力需求设计课程体系,对烹饪专业课程进行针对性的调整和优化,实现“课岗对接”。

烹饪专业目标岗位群主要包括中式烹调师、西式烹调师、中式面点师、西式面点师、营养配餐员等。在课程重构中,我们应充分考虑菜肴研发、餐饮管理等岗位的实际需求,确保课程内容与岗位需求紧密相连。在实际设计过程中联合企业共同构建教学内容,同时系统设计课程思政内容,助力学生全方位成长。

1. 确定人才培养目标。依据确定人才培养目标。由于区域发展的不平衡性,需要基于市场调研细分并明确不同产业所对应的目标岗位链。

最终确定烹饪人才的培养目标是:德智体美劳全面发展,掌握扎实的科学文化基础和饮食文化、饮食营养、科学烹饪、厨房运行等知识,具备烹饪、菜点质量控制、宴会策划以及厨房生产组织等能力,具有工匠精神和信息素养具有国际视野和职业道德的“表达能力强、专业技能精、创新素养高、国际通用型”的高素质技能人才。

2. 确定岗位能力课程群。职业院校的岗位能力课程群建设,通常是围绕那些对学科课程早已耳熟能详的资深教师展开。其开发流程始于对市场的细致调研以确定相关职业岗位,再依据对岗位能力的深入分析来构建课程体系。这个体系也作为一个互动平台,促进与行业专家、有经验的教师以及校友的广泛沟通交流,搜集他们的宝贵反馈。如此一来,岗位能力课程群便能持续革新,确保其内容精准且紧贴实际需求。具体开发步骤如下:

职业岗位的能力分析。基于具体的学科课程,针对职场所需的职业岗位进行深入的能力需求分析,以此作为基础初步构建出与职业岗位紧密关联的课程集群体系。

岗位课程群的构成分析。建立岗位相关的课程体系时,对岗位能力有着决定性影响的课程界定为核心课程,并将能够全面评估岗位能力的课程视为综合课程。同时,确定为岗位技能打下基础的课程作为前导课程,并将与核心课程在内容上属于同一类别但提供更多拓展知识的课程作为扩展课程。

基于所针对职位群体的人力资源层级需求、具体任务职责以及职业发展规律,确立岗位需求的能力项,并结合知识与技能、过程与方法、态度与价值这三大维度,提炼并构建出既定的能力指标,这些指标要求是可以量化和评估的。

3. 形成课程方案与标准。在制定烹饪专业的教育课程时,关键是将社会行业的企业需求与学生的学习特点相融合,打造出既符合行业标准又顺应学生认知发展的课程体系。旨在培育能够胜任高级酒店中西餐厨房工作的专业厨师和西点制作师等岗位的专业人才,进一步明确每个岗位的具体工作职责与技能需求,从而细致构建课程目标和教学内容。

4. 培养一批适合的师资力量。增强高职英语教师思政意识与育人能力培养水平。“三教”改革的根本任务是实现“立德树人”的目标,“课程思政”就是把思想政治作为核心要素,突出课程教学目标中的育人导向。在烹饪教学过程中,融入“课程思政”,体现了高职英语“三教”改革的根本任务。首先,高职烹饪专业教师要认识到烹饪教学的内容承载着饮食文化和价值理念。其次,

烹饪专业的教师要肩负起思想政治教育引领的责任,培养具有家国情怀、全球视野、创新能力的一代青年。

(二) 企业配合实践教学

1. 一二课堂联动,丰富教材形式。课程教学为第一课堂教学,涵盖公共基础课、专业基础课、专业核心课等课程类型,辅线为第二课堂扩展实践,针对烹饪专业岗位技能类专业课程,采用校外实践、其他实习、国外企业实习等形式,编写适应性教材。教材是职业知识和课程改革理念的表征载体,是教师开展课堂教学的基础,是学生职业知识与技能学习的基本依据。先进的教学理念需要以教材为载体,通过课堂教学的实施对学生产生实质性的影响。倡导使用内容形式与时俱进的新型教材,配套开发信息化资源,建设“立体化”教材。

2. 人力资源重组,优化教师层次。在进行人力资源的重新配置期间,目的是提升烹饪教师团队的专业水平与能力构成。因此,挑选企业中担任关键角色的技术专才前往学校,担纲技术实践导师的角色,教授学生实操技能。通过教学合作,学校与企业间的老师可以灵活安排教学时间表,解决教学与企业工作时间上的潜在冲突。这样的安排确保在每个学习周期内,参与的企业工匠至少三次担任学生的实践课程导师。此外,工匠在校期间的补贴和业绩奖励将由学校支付。如此综合企业大师、模范工人、学校老师、评审专家及行业权威等多元人力资源,建立一个满足烹饪教学需求、有助于创新的专业团队。

3. 总结教学经验,创新教学方法。积极探索并普及具有针对性和多样性的有效教育方式,如项目、案例分析、情境模拟和模块化学习方法。同时,鼓励教学过程中采用启发式、探究式、讨论式和参与式的互动教学策略。通过学校与企业之间的合作,利用模拟现实、人工智能、大数据等先进技术,共同推进联合教育模式,以取得更好的教学效果。

(三) 校企双方共同为评价赋能

在学生评价方面,参照国家职业资格认证考核标准、行业大赛规程,研读世界技能大赛文件,实施全过程、多维度、多主体、数据化的精准化教学评价方案。借用云平台的数据化评价,将教学评价贯穿课前、课中、课后,从教师、学生、企业导师多个主体,在知识习得、技能习得、岗位职业素养、劳动教育四个维度为评价赋能。

五、结语

总的来讲,教法改革不是孤立存在的,而是与教师改革、教材改革紧密联系,是教师改革、教材改革在课堂教学中的集成显现。教法不是静态或物化的,而是教师在对教材深入理解的基础上在课堂教学中通过行为表现客观呈现,集中反映了教师对课程、教材及学生学习规律的掌握程度。可见,教法改革与教师改革、教材改革密切相关。高职院校进行“三教”改革必须协同企业与时俱进,以新质生产力为依托,适应时代的发展需要,适应行业发展需求,适应学生对教师、教材和教学的创新需求,适应“课程思政”改革的要求。不断提高高等职业院校烹饪专业学生的理论知识、实践应用能力和思想品德修养。

参考文献:

- [1] 丘汉明.“双高计划”背景下县域中职“双师型”教师校本培训模式研究[J]. 科教文汇, 2024(08): 164-167.
- [2] 章玲义, 赵旌宇, 任建平. 产教融合视域下高职院校“双师三能”型师资队伍建设路径研究[J]. 现代职业教育, 2024(10): 41-44.

基金项目: 浙江旅游职业学院 2024 年教育教学类项目“双高”背景下烹饪专业校企协同育人提升“三教改革”的新途径 2024YB22